

SANTA ALBA

Gran Reserva CARMÉNÈRE



881

750 ml

EAN 13: 7802940006417

DUN 14: 17802940006411

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 9,2 kg

Caixa: 17,5 x 25,5 x 31 cm

Garrafa: 8,3 x 8,3 x 30,3 cm

Pallet: 25 x 4 = 100 caixas



ORIGEM

Valle del Maule - Chile

POTENCIAL DE GUARDA

10 anos

TIPO DE UVA

Carménère

GRAU ALCOÓLICO

14% vol.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira.

SOLO

Franco-argiloso avermelhado e piemonte, os quais retêm de maneira excelente a água e os nutrientes necessários para a vinha.

CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas, e dias de verão muito quentes.

COLHEITA

Colheita manual com seleção no vinhedo, no final de abril.

VINIFICAÇÃO

Maceração por cerca de 3 semanas, extração por delestage e remontagens abertas. Temperaturas de fermentação entre 26 e 28°C.

GUARDA

12 meses em barricas de carvalho francês e americano, 10% barricas novas.



VISUAL

Cor vermelha profunda com reflexos azulados.



AROMAS

Intensas notas de especiarias, ameixa, cassis, bosque e torrefação.



PALADAR

Bom volume, vivaz, termina sobre taninos sedosos e notas de bosque.



GASTRONOMIA

Carnes vermelhas, embutidos, suíno, peru assado e cordeiro ao molho.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.